DOMAINE du Père JEAN
VIGNERONS RÉCOLTANTS

vigneron indépendant

CÔTE DE BROUILLY "TRADITION" 2024



Appellation : AOC Côte de Brouilly
Cuvée : Tradition
Millésime : 2024
Cépage : 100% Gamay noir à jus blanc
Degré alcoolique : 13% Vol
Surface : 7 ha, Densité : 10 000 pieds/ha
Sol : Terrains Argileux ou Schisteux avec beaucoup de Pierres bleues de Brouilly
Méthode Culturale : Vigne de 60 ans. Taille Gobelet. La protection du vignoble respecte les principes de la lutte raisonnée.
Vendange manuelle avec tri sélectif la récolte

"Une Histoire familiale depuis 4 générations"

" Entre Tradition et Modernité"

Vinification : Traditionnel en grappe entière + grillage pendant 12 à 15 jours.
Remontage journalier avec délestage.
Macération : Carbonique
Élevage : Cuve
Mise en Bouteille : 15 000

Vue : Magnifique rouge grenat gourmand.
Nez : Belle balance de fruits noirs avec une dominante de cassis.
Bouche : Suave et élégante, le plaisir est instantané grâce à ses tanins délicats et ses notes de fraises des bois.
Accords Mets/Vin : Tartare de bœuf, carré d'agneau rôtie, entrecôte grillée sauce au poivre.
Potentiel de Garde : 4 à 8 ans
Service : 15°C

75cl
150cl
300cl

Domaine du Père Jean
185, Route de la Glacière - 69220 SAINT-LAGER

Tèl. 04 74 66 85 59
Port. 06 98 69 93 43

Email : domaineduperejean@gmail.com
Domaine du Père Jean
www.domaineduperejean.com
@domaineduperejean

CRÉATION pf com.